
Musaka

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3501 razy.

Porcja dla 6 osob. Czas przygotow. 2 godz.

2 kg baklazanow,

1 kg mielonego miesa,

2 duze posiekane cebule,

5 pomidorow,

125 ml oliwy,

125 ml bialego wytrawnego wina,

4 lyzki soli,

250 g utartego zoltego sera,

100 ml oleju,

pieprz.

Sos:

500 ml przegotowanego mleka,

2 lyzki masla,

2 czubate lyzki maki,

2 jaja,

125 g utartego zoltego sera,

sol.

1. Baklazany pociac na duze plastry. Osolic i odstawic na 1 godz.

2. Mieso i cebule zrumienic na oleju, dolac wino, wrzucic rozdrobnione pomidory

obrane wczesniej ze skorki i oczyszczone z pestek, dodac sol i pieprz. Zagotowac mieszajac. Nakryc, zmniejszyc ogien, gotowac 40 min.

3. Baklazany oplukac z soli, osuszyc na sciereczce. Na patelni rozgrzac olej,

plastry baklazanow obsmazyc z obu stron na zloty kolor.

4. Naczynie do zapiekania natluscic. Na dnie ulozyc warstwe z polowy baklazanow, posypac 1/3 tartego sera, nalozyc mieso, nakryz reszta baklazanow.

wierzchnia warstwe rowniez posypac 1/3 sera.

5. Sporzadzic sos. Maslo rozpuscic w garnku, dodac make, rozprowadzic ja drewniana lyzka. Wlac mleko caly czas mieszajac, by nie powstaly grudki. Wsypac

zoly ser, osolic. Ubic jaja i wolno wlewac do soso ciagle mieszajac. Gdy

zacznie gestniec, zdjac z ognia.

6. Polac sosem rownomiernie wierzchnia warstwe baklazanow i posypac pozostalym

tartym serem.

7. Wstawić do średnio nagrzanego piekarnika i piec 50 min, aż wierzchnia warstwa lekko się zrumieni.
Podawać gorące.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 9 "Kuchnia grecka", strona 48.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)